



RESTAURANT, BAR, TRAITEUR, ÉPICERIE



CHEF DE CUISINE
MOILLE Christophe

Cuisine traditionnelle à base de produit frais

MOILLE Christophe, traiteur sera ravi de mettre à votre service son expérience et son savoir-faire pour vous proposer une prestation sur mesure, à la hauteur de vos attentes en cette journée si importante.

Mariage, Anniversaire, Cousinade, Baptême.....





SANS ALCOOL

Coca cola 33cl.....	3,00€
Orangina 25cl.....	2,70€
Ice tea 25cl.....	2,70€
Jus de fruit 25cl.....	2,70€
Grand sirop à l'eau.....	1,60€
Diabolo.....	1,60€
Perrier 33cl.....	1,60€

BIÈRES

Bière pression 25cl.....	2,60€
Bière pression 50cl.....	5,00€
Picon bière 50cl.....	5,20€
Picon bière.....	2,80€
Bière blanche.....	3,50€
Bière sans alcool.....	3,50€

Eaux

San pellegrino 1L.....	5,00€
San pellegrino 0,50cl.....	3,00€
Vittel 1L.....	5,00€
Vittel 0,50cl.....	2,50€

APÉRITIFS

Ricard 2cl.....	2,00€
Pastis 2cl.....	2,00€
Berger blanc 2cl.....	2,00€
Captain Morgan 4cl.....	4,00€
Whisky 4cl.....	5,00€
Baby 2cl.....	2,60€
Martini 4cl.....	2,60€
Vodka 4cl.....	4,00€
Suze 4cl.....	2,60€
Porto rouge 4cl.....	2,60€
Kir 12cl.....	2,70€
Kir maison.....	3,30€
Pot de kir.....	9,50€

DIGESTIFS

Get27 4cl.....	3,50€
Poire Williams 4cl.....	3,30€
Cognac 4cl.....	3,50€
Marc de bourgogne 4cl.....	3,50€
Baileys 4cl.....	3,50€
Chartreuse 4cl.....	3,50€
Digestif du moment 4cl.....	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café.....	1,40€
Décaféiné.....	1,50€
Double expresso.....	2,80€
Cappucino.....	4,00€
Thé, Infusion, Chocolat chaud.....	2,00€
Irish Coffee.....	6,00€



NOS SALADES & ENTRÉES FROIDES

Salade du chef (salade,tomate,pied de porc,oreilles et escargots).....	11,80€
Salade de chèvre chaud du pays,croustons aillés et lardons.....	12,40€
Salade fermière (salade, tomate, foie de volaille,gésiers confits, oeuf dur).....	12,50€
Salade de pays(salade,tomate,gésiers,magret fumé maison,foie gras pôelé.....	16,50€
Terrine de campagne maison,compotée d'oignon au vin rouge.....	11,50€
Salade de crête de coq (Salade,tomate,crête de coq à la persillade,os a moelle).....	14,50€
Carpaccio de boeuf au parmesan.....	16,50€

NOS PLANCHES

Planche de saumon fumé maison et ses toasts grillés.....	13,50€
Planche fermière (camembert rôti aux herbes,salade,jambon cru, pain a l'ail).....	14,50€
Planche de charcuterie du jour.....	12,00€
Planche de la cazotte (os a moelle rôti au gros sel de Guérande ,pain grillé).....	8,50€



NOTRE COIN CAMPAGNE

6 escargots au beurre persillé.....	8,50€
12 escargots au beurre persillé.....	14,50€
Poêlée de grenouille comme en Dombes.....	19,00€
Friture d'ablettes	18,00€
Oeufs en meurette façon du chef et ses croutons aillés.....	10,00€

NOS PLATS DE CAMPAGNE

Gratin d'andouillette au chèvre de pays	19,90€
Tête de veau et ses légumes sauce gribiche.....	13,50€
Ris de veau au vin jaune, morilles.....	25,50€
Poulet fermier à la crème de morilles façon Dombes.....	21,40€
Coq au vin au beaujolais de ma mère.....	19,80€
Escalope de poulet à la cancoillote.....	14,10€
Saucisson chaud cuit au vin rouge.....	11,50€
Bourguignon de joue de porc en civet.....	14,50€
Jambonneau de porc sauce bourguignone.....	19,50€



UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX DANS VOTRE PLAT

Légumes du jour
Gratin Dauphinois de famille
Pomme vapeur cervelle de canut
Frites

— ◆ —
Assiette 1 accompagnement au choix.....3,50€

NOTRE COIN DU BOUCHER

Entrecote charollaise 350g.....	24,00€
Bavette 180g.....	19,00€
Magret de canard grillé.....	22,00€
Tartare de boeuf préparé façon du chef 200g.....	18,00€
Burger de Seb (2 steaks hachés maison 200g,bacon, fromage,oignons fris,tomate).....	19,00€

CHOIX DE VOTRE SAUCE POUR ACCOMPAGNER VOTRE VIANDE

Poivre
Echalotte
Roquefort
Bourguignone



Tous les jeudis midi (hors jours fériés)
1 plat unique vous sera proposé à 15,50€



Exemples



- Pot au feu à l'os a moelle
- Choucroute royale
- Poule au pot à la façon de ma grand mère
- Potée Auvergnate
- Petit salé aux lentilles
- Cassoulet maison.....



Dessert
1/4 de vin



MENU DU JOUR 15,50€

(LES MÏDÏS UNÏQUEMENT DU LUNDÏ AU VENDREDÏ HORS JOUR FËRIËS)

Entrée du jour



Plat du jour



Fromage blanc

ou

Dessert



1/4 de vin par personne

MENU ENFANT 10€

Saucisson sec



steak haché frais, frites

ou

saucisses frites



Boule de glace surprise !





MENU COCHONAILLE

SALADE DU CHEF

OU

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

OU

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

OU

PLANCHE LA CAZOTTE



GRATIN D'ANDOUILLETTE

OU

TETE DE VEAU

OU

SAUCISSON CHAUD CUIT AU VIN

OU

COQ AU VIN



FROMAGE

OU

DESSERT AU CHOIX
(2€ SUP POUR COUPE ALCOOL)

25€ TVA ET SERVICE INCLUS

MENU DU CHEF

PLANCHE DE CHARCUTERIE,
COMPOTÉE D'OIGNON AU VIN

OU

6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLIÉ

OU

SALADE FERMIÈRE



ESCALOPE DE POULET CANCOÏLOTTE
COMME DANS LE JURA

OU

BURGER DE SEB

OU

BAVETTE GRILLÉE

OU

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ FAÇON
DU CHEF



FROMAGE



DESSERT AU CHOIX
(2€ SUP POUR COUPE ALCOOL)

32€ TVA ET SERVICE INCLUS



MENU LA CAZOTTE

SALADE PERIGOURDINE

OU

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON

OU

PLANCHE FERMIÈRE

OU

12 ESCARGOTS MAISON

OU

SALADE DE CRETE DE COQ



RIS DE VEAU, VIN JAUNE AUX
MORILLES

OU

ENTRECOTE CHAROLLAÏSE

OU

POULET FERMIER À LA CRÈME DE
MORILLE

OU

JAMBONNEAU DE PORC CONFIT

FROMAGE



DESSERT AU CHOIX
(2€ SUP POUR COUPE ALCOOL)

39€ TVA ET SERVICE INCLUS

MENU DES DOMBES

PLANCHE DE JAMBON CRU PAIN GRILLÉ

OU

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON



POÊLÉE DE GRENOUILLE COMME EN
DOMBES

LÉGUMES AU CHOIX

OU

FRITURE D'ABLETTE

LÉGUME AU CHOIX



FROMAGE



DESSERT AU CHOIX
(2€ SUP POUR COUPE ALCOOL)

34€ TVA ET SERVICE INCLUS



CARTE DES VIN

POT LYONNAIS.....	25CL 5,00€
POT LYONNAIS.....	46CL 8,50€

COTE DU RHÔNE ROUGE

GIGONDAS 75CL.....	27,00€
CROZE HERMITAGE 75CL	29,80€
SAINT JOSEPH 75CL.....	33,90€

BOURGOGNE ROUGE

BOURGOGNE PINOT NOIR 75CL.....	25,90€
MACON LES ÉPILLETES 75CL	16,90€
MERCUREY BRESSAND 75CL.....	54,00€

COTE ROANNAISE

CÔTE ROANNAISE ROUGE DEVAUX 75CL.....	15,50€
CÔTE ROANNAISE ROSÉ DEVAUX 75CL	15,50€

VIN BLANC

BOURGOGNE ALIGOTÉ 75CL.....	19,50€
SAINT VERAN 75CL	32,00€
MAISON ALMERAS 2023 75CL.....	19,50€

BEAUJOLAIS

SELON PRODUCTEUR DU MOMENT.....	21,00€
---------------------------------	--------

NOS PÉTILLANT

CRÉMANT DE BOURGOGNE	20,00€
CHAMPAGNE.....	45,00€

